

三张省级名片见证农业发展

我市

一个产品



永康灰鹅



工作人员在取鹅肝



抹茶

自动化赋能 打造永康灰鹅特色养殖范本

一家企业上榜省级名单

6月13日上午,记者走进永康市花街镇花街村养鹅基地,只见鹅群在草地上悠然踱步,该基地负责人胡康辉在清扫鹅笼。

胡康辉介绍,去年引进全套自动化设备,从上料到喂食,再到清洗,全部流程都由机器完成,单批次最大承载量4000只,不仅提高了效率,还保证了养殖环境的卫生。目前,该基地灰鹅共有4000多只,其中成品鹅3000只,幼鹅1000多只。

永康灰鹅以鹅冠饱满、皮薄肉甜、肉质紧实而闻名。在灰鹅养殖前期,胡康辉始终秉持“不杂交育种”的原则,坚持对每只鹅进行检查,剔除不符合标准的个体。同时,从源头把控品质,养殖过程中不使用任何添加剂,保

证血统纯正。此外,该基地采用“3+3”的科学养殖模式,幼鹅先笼养3个月,再放养3个月,为灰鹅打造合适的生长环境。

灰鹅以青菜、青草为主食,该基地采用天然配方,除了100多亩草地供鹅群自由觅食外,胡康辉还搭配玉米、麸皮、豆粕、糠等饲料,确保营养均衡。灰鹅全身是宝,在婚庆、祭祀等传统场合需求旺盛,备受永康人青睐。此外,鹅毛价值也很可观,是制作羽绒被、羽毛球等产品的优质原料。

据了解,该基地每年出栏约2万只成品鹅,去年销售额达160万元。值得一提的是,该基地灰鹅保有量在全市占比达80%,市场广阔且销路稳定,同时还远销省外。湖南、江西等地区

的养殖户慕名前来引种,更有江苏常州的客户定期前来采购幼鹅,每次200只。

我从2003年开始饲养,到2009年才成立保种基地,后来逐渐扩大规模。现在整个场地共264.5亩,其中110亩左右专用于灰鹅养殖。谈及养殖历程,胡康辉笑着回忆道,印象最深的是2017年参加浙江省禽类十大名品比赛。当时大家觉得肯定没戏,没想到得了第一名,真是意外之喜。

面对永康灰鹅此次入选省土特产名单这一喜讯,胡康辉满怀信心,他深知这份荣誉承载着传承地方特色农产品的使命。未来,他将持续深耕灰鹅养殖产业,通过标准化生产、产业化发展,擦亮永康灰鹅的金名片。

打造全产业链 高歌食品激活永康鹅肝产业新动能

走进花街镇大屋村高歌食品灰鹅养殖基地,工作人员正忙着给引进的法国朗德鹅填饲。这批进入填饲阶段的朗德鹅约有1000只,被工作人员按照每格五只分散在各个养鹅笼内。

自去年永康恢复生产以来,一个月产量大概1000只,一年达到1万羽鹅、10吨鹅肝左右的产量。高歌食品有限公司总经理姚福长介绍,为了保证鹅肝口感和出肉品质,该基地坚持“零添加”喂养,主要填饲材料为玉米的混合流食。主要成分是玉米,刚开始是一天喂两顿,两顿之后就慢慢加上去,一个

星期后每天填四顿,填个三四天,十五天左右开始填五顿,十八九天开始预宰。正常来讲,差不多一个月杀完。姚福长说。

据了解,朗德鹅开始养殖后两个半月即可出笼,再进入为期近一个月的育肥阶段,待鹅肝发育成熟,便可进行摘取。整体而言,朗德鹅从开始养殖到成品鹅肝上市需要三个多月。

在高歌食品有限公司生产车间,工作人员正在取肝。这肝取出来后,将肉膜、筋等杂质清理掉,然后把鹅肝迅速放在冷水中浸泡,防止颜色变红,影响

质量。姚福长介绍,鹅肝对储存和运输条件的要求很高,刚取出的鹅肝要马上放在0-3℃的冰水中清洗,然后浸泡两三个小时。等鹅肝泡到变硬后,才能放入冷库中保存。而当地生产的鹅肝因新鲜,口感更甜,香味更浓,市场销售价260元左右一公斤,每公斤比外地同类产品要高20元。

此次我们公司的鹅肝入选省级土特产新品名单,大大提高了产品知名度。接下来,我们将继续深耕永康鹅肝这个品牌,不断提升产品质量,把永康鹅肝产业做好做强。姚福长说。

创新 抹茶+ 理念 华茗园公司与茶饮品牌合作

除永康鹅肝外,我市上榜的另一个省首批土特产新品是浙江华茗园茶业有限公司(以下简称“华茗园公司”)生产的抹茶。

走进华茗园公司产业加工基地的抹茶生产车间,一台台球磨机正在不断滚动,通过滚筒旋转产生的离心力使茶叶与球磨机内的研磨球不断碰撞碾压,充分粉碎茶叶纤维。我们关键环节在碾磨过程,碾磨采用低温,用适当的球料比、机器的转速来控制碾磨时间。通过这一系列工艺参数生产出的抹茶,细腻性比市面上高。华茗园公司生产经理尹新宇说。

据了解,根据目前国家标准要求,

抹茶细度应小于或等于18微米,对应目数约为800目。而华茗园公司通过精细化管理生产出的抹茶细度可达1000目,比国家标准高出25%。精细的工艺使华茗园公司生产的抹茶更加细腻。另外,华茗园公司抹茶的好品质还源于自产的优质原材料。

据了解,华茗园公司不仅拥有2400亩的自有直控茶园基地,还在浙江、安徽、福建、云南、广西等茶叶主产地自有茶园1.18万亩,合作茶园20多万亩,年产茶叶2万吨左右。我们茶叶从源头开始管控,原料在基地生产过程中,采用遮阴覆盖的方法,增加叶绿素和氨基酸含量。尹新宇说。

随着“市场+公司+合作社+基地+茶农”多方位合作产业链的完善,华茗园公司为星巴克、库迪等茶饮品牌企业长期提供抹茶,并与康师傅、可口可乐、喜茶等企业形成长期战略合作供应关系,为他们提供茶叶原料。

此外,华茗园公司还依托“抹茶+创新理念”,研发跨界产品,成功推出抹茶冰淇淋、抹茶蛋糕等深受消费者喜爱的产品。中国是抹茶的发源地,公司抹茶入选省级土特产新品名单,意味着得到了省级认证,这无疑会提升产品的品牌形象和市场认知度,有助于传承和发扬抹茶的文化和历史。华茗园公司办公室主任邵伟东说。

近日,浙江省农业农村厅公布省第四批名优土特产名单、省首批土特产新品名单。其中,永康灰鹅上榜省第四批名优土特产名单,2家企业上榜首批土特产新品名单,三张省级名片见证了永康农业的传承发展。



永康鹅肝

记者手记

让传统农业释放更强大动能

高歌公司的永康鹅肝将单一农产品转化为高附加值商品,实现全产业链增值。华茗园公司的抹茶以科技赋能,让传统茶饮有了年轻活力。

高歌食品的永康鹅肝和华茗园公司的抹茶入选省首批土特产新品名单,不仅仅是对永康传统养殖与制茶工

艺的认可,更体现了永康土特产从田间地头向产业高地的升级。

近年来,我市立足特色农业资源,推动土特产升级为富民金招牌,像永康灰鹅、肉麦饼、舜芋、方山柿、五指岩生姜、唐先红富士葡萄都是省级名优土特产。

永康土特产生产企业的快速发展,不仅更好地保护了本地传统农产品,还探索出了一条“科技+品牌+农产品”的发展路子,也为更多农业企业提供了借鉴,让传统农业在转型升级中释放出更强大的动能,助力乡村振兴。